株式会社 シンガタ

本　　　社：〒540-0034 大阪市中央区島町2丁目4番9号
業務管理部：〒421-0302 静岡県榛原郡吉田町川尻3444番地6
西日本支社広島センター：〒733-0832 広島県広島市西区草津港1丁目7番地1号

株式会社 シンガタ食材

本　　　社：〒540-0034 大阪市中央区島町2丁目4番9号
静 岡 工 場：〒421-0302 静岡県榛原郡吉田町川尻3444番地6
大 阪 工 場：〒559-0025 大阪市住之江区平林南2丁目4番14号
岡 山 工 場：〒710-0803 岡山県倉敷市中島1259番地1

株式会社 シンガタ冷蔵

本社第一工場：〒421-0302 静岡県榛原郡吉田町川尻3444番地6
第 三 工 場：〒421-0302 静岡県榛原郡吉田町川尻1118番地1
大 阪 支 店：〒540-0034 大阪市中央区島町2丁目4番9号

株式会社 シンガタ物流

本　　　社：〒540-0034 大阪市中央区島町2丁目4番9号
静岡営業所：〒421-0302 静岡県榛原郡吉田町川尻3444番地6
北大阪営業所：〒567-0042 大阪府茨木市宇野辺2丁目11番28号
岡山低温センター：〒710-0803 岡山県倉敷市中島1259番地1
広島センター：〒733-0832 広島県広島市西区草津港1丁目7番地1号

有限会社 アルテックフーズ

本　　　社：〒421-0302 静岡県榛原郡吉田町川尻1118番地1

http://singata.co.jp/　シンガタグループ　検 索

日本の食卓をより楽しく、より便利に——おいしさの製造・保管・物流ネットワークを全国に広げるシンガタグループ。

私たちはシンガタです。
この会社案内は、シンガタをもっと知っていただき、
活用していただくための「取扱説明書」です。

日本の食卓をより楽しく、より便利に——これが私たちの使命です。
「今」にとどまらず、未来のスケールで、新しい事業領域を。
あなたと共創していきたい。
私たちはシンガタです。

株式会社シンガタ
株式会社シンガタ冷蔵
株式会社シンガタ物流
株式会社シンガタ食材
有限会社アルテックフーズ

株式会社シンガタ冷蔵
本社第一工場
第三工場
- -60℃超低温冷蔵庫

株式会社シンガタ食材
岡山工場
- マグロ生加工

株式会社シンガタ食材
大阪工場
- マグロ製品チルド加工

株式会社シンガタ食材
静岡工場
- マグロ製品冷凍加工
- マグロ製品チルド加工
- マグロ生加工

有限会社アルテックフーズ
- マグロ一次加工

株式会社シンガタ
広島センター
- -55℃超低温冷蔵庫
- -25℃冷蔵庫
- +5℃チルド冷蔵庫

株式会社シンガタ
本社

株式会社シンガタ物流
広島センター
- -55℃超低温製品ピッキング対応
- -25℃製品ピッキング対応
- +5℃チルドピッキングセンター
- 幹線中継拠点

株式会社シンガタ物流
岡山低温センター
- +5℃チルドピッキングセンター
- 幹線中継拠点

株式会社シンガタ物流
大阪物流センター
- -55℃超低温冷蔵庫
- -25℃冷蔵庫
- +5℃チルド冷蔵庫
- 上記各温度帯でのピッキング対応
- 幹線中継拠点

株式会社シンガタ物流
静岡センター
- -60℃超低温製品ピッキング対応
- 幹線中継拠点

株式会社シンガタ
株式会社シンガタ食材
株式会社シンガタ冷蔵
株式会社シンガタ物流
代表取締役社長
有限会社アルテックフーズ
取締役会長

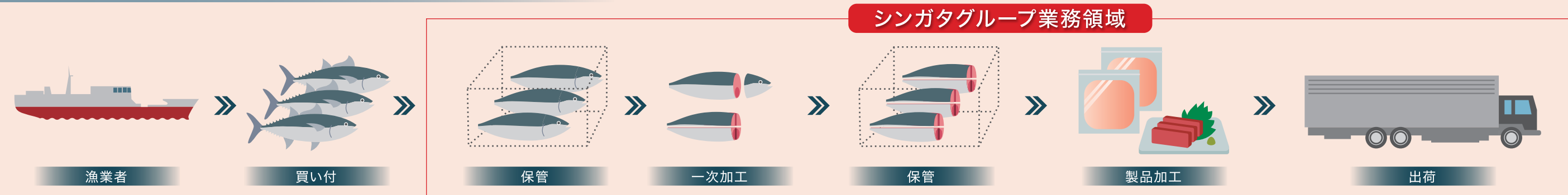
杉山 憲司

歴史ある業界のよき伝統を守り、新しい価値を創造する——それが私たちシンガタの理念です。水産加工・物流・食品開発、これら先人の築いてきた事業モデルに対して、これまでにない「新型」の視点を加え、新しいマーケットを生み出すことこそ私たちの使命だと考えています。

私たちには、新しい施設や大きな投資を行う力はないかもしれません。しかし、これまでに地域に根付いた事業展開をされてきた諸先輩企業が有する機能を有機的に結び付けるアイデアを出し、実行することでもっと大きなビジネスを創り出し、市場を活性化させることが出来ると考えます。

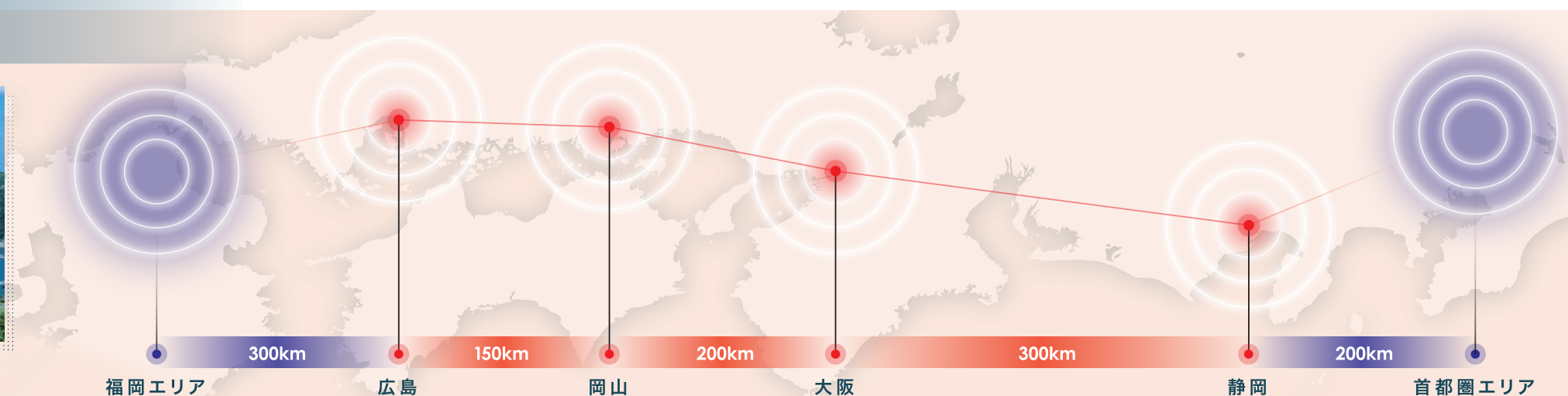
公共のインフラを利用して、活動を行う企業としては、社会に有用な存在でありたい、と私たちは願っています。シンガタの活動による「新型」の仕事が、みなさまの楽しい食事を実現するものとなるよう、努力してまいります。

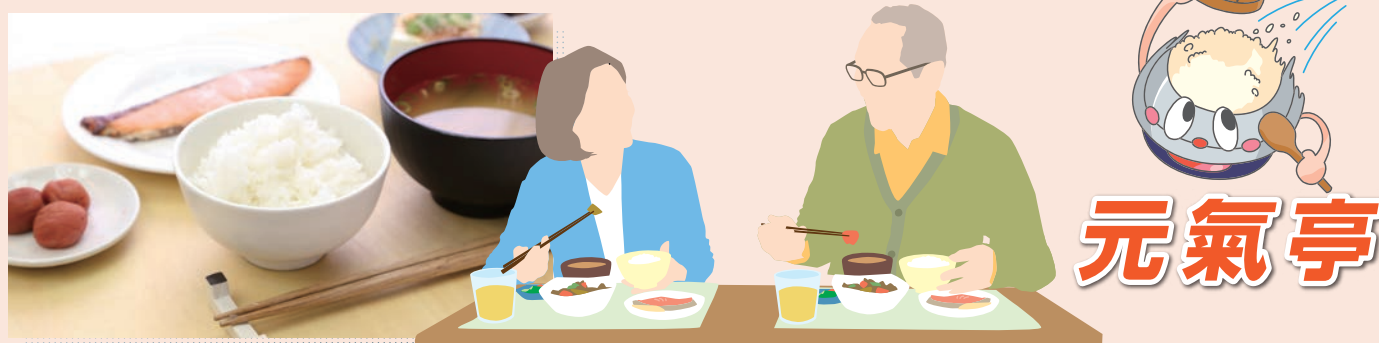
業務領域の広さが、シンガタです。

保管から製造、配送まで一貫したマグロ製品加工。

◆「原魚の保管→一次加工→製品加工→製品保管→配送」まで、一貫したフローシステムで対応しています。
◆静岡での超低温営業冷蔵庫に加え、大阪・広島にも超低温保管機能を有し、消費地での製品供給基地としてご利用いただけます。
◆静岡・大阪・岡山の3工場体制により、マグロ冷凍加工品・チルドアウトパック品・生加工等あらゆる商品形態に対応します。

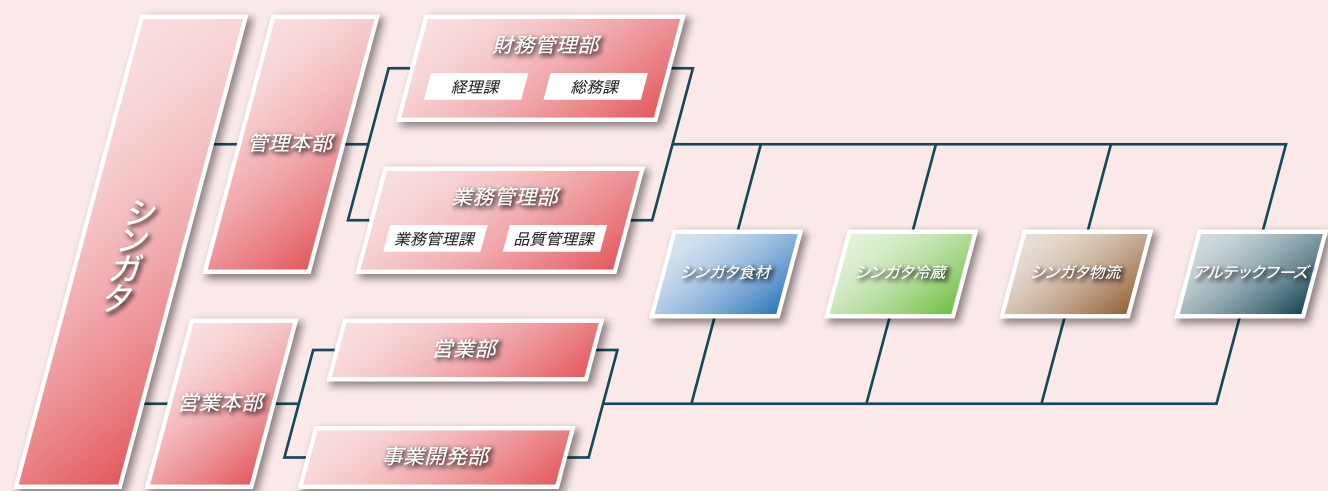
対応エリアの広さが、シンガタです。

拠点間輸送と各拠点でのピッキング対応。

◆静岡・大阪・広島にて、超低温・F級製品のピッキングを行なっています。
◆岡山・広島の各センターでは、チルド温度帯の日配対応が可能です。
◆シンガタグループ各拠点と、その周辺（福岡エリア～首都圏エリア）の幹線ルートを利用して、貴社の販売エリアの拡大・物流コスト削減に 貢献します。

お客さまの層の広さが、シンガタです。

あらゆる層のお客さまへの提案活動。

◆高齢者施設への完全調理済み冷凍惣菜の納入を行っております。
◆施設向け製品開発のノウハウを活かし、量販店・外食店へのこれまでにない提案を行なってまいります。
◆総合食品卸として、日配品の供給をいたします。

「新型」のシステムと組織力で食の安全性を追求する、画期的なホールディングカンパニー。

株式会社シンガタ｜本社　OSAKA

（株）シンガタ本社は、傘下にシンガタ食材、シンガタ冷蔵、シンガタ物流、アルテックフーズを有するホールディング会社です。管理本部と営業本部からなり、傘下各社に対して業務遂行上のさまざまなサポートや管理を行なっています。管理本部は、「財務管理部」と「業務管理部」で構成されています。「財務管理部」では、総務課によるCSRと経理課による会計管理を通じてシンガタグループが社会的責任を果たしていく体制作りを担当。「業務管理部」では業務管理課が設備や職場安全管理を通じて従業員や施設近隣の安全を担保するとともに、環境への危害要因の排除に努めております。また、品質管理課が各製造拠点における衛生管理・教育および日々の微生物自主検査により、製品の安全性を維持しております。
管理本部を実務部署である各社に置くのではなく、ホールディング会社の本社に設置することで、実務現場の職位や組織から独立した管理部門を実現し、強い牽制力を持たせることに成功しました。

営業本部は、シンガタグループが既に有する機能を横断的に活用するべく、営業活動を行なう「営業部」と、新しい業態構築を担う「事業開発部」に分かれお客さまの役に立つソリューションを追求しております。業態の違う傘下各社での個別営業といったタテ割り運営をせず、ホールディング会社で営業部門を一括運営することにより、シンガタの持つ機能を網羅した提案を実現し、お客さまのニーズを積極的に発掘してまいります。

シンガタの西日本物流を担う新しい顔——中国・九州産品の出発点。

株式会社シンガタ｜西日本支社　HIROSHIMA

2014年9月に開業したシンガタ広島センターは、公称庫腹量約7,000t、−25℃の営業冷蔵庫です。保税蔵置場の許可を受けており、広島で陸揚げされた外国貨物の通関が可能です。2015年4月には超低温冷蔵庫を設置し、コンテナ単位でのマグロ製品の通関も可能になりました。シンガタ食材で製造したマグロ加工品の仮置き、温度帯変更、仕分け配送も対応しており、西日本地区でのマグロ加工品供給基地としてもご利用いただけます。

シンガタ物流が運営するチルドピッキングセンターを併設しており、広島地区の日配対応を行なっております。超低温・F級・チルドの三温度帯での保管・ピッキング対応ができる総合物流センターです。多種多様な荷主さまのあらゆる商品を取り扱うことのできるシンガタ広島センターを是非ご活用ください。

おいしさ・安全性・低価格・扱い良さを追求した食材を、飲食店・販売店様に提供。

株式会社シンガタ食材

OKAYAMA・OSAKA・SHIZUOKA

静岡・大阪・岡山と、3カ所の加工拠点を有するシンガタ食材。各工場とも、徹底した衛生管理とコスト管理により、安全でおいしい製品を、より低価格で提供できるように取り組んでいます。業務用冷凍パックから、チルドアウトパック、生加工品にいたるまで、マグロに関するあらゆるニーズに対応した商品作りをいたします。

静岡工場では冷凍・チルド・生加工すべての温度帯加工を行ない、大阪工場はチルドアウトパック専用加工、岡山工場は生加工を行なっています。各工場を活用して、これまでにない広い商圏への商品供給が可能となりました。

食品加工の流れ（冷凍・チルド加工）

加工原料が、すぐ裏手のシンガタ冷蔵超低温冷蔵庫より直接搬入されます。

40℃の温塩水（3%）にて原料を解凍します。

小骨や不要部分を、人の手でトリミングします。

最適部位の配合により、高品質で低価格なネギトロを提供いたします。

真空充填包装機の導入により最小50gから500gまでお客さまのオーダーに応じたパッケージを製造します。

袋詰された食材は、全てX線検査を通し、熟練した検査スタッフによって異物混入のチェックが行なわれます。

最新のスパイラルフリーザーによって、パッケージ量毎に、最適な風量と冷凍スピードで冷凍されます。金属探知器・ウェイトチェッカーによる検品後、箱づめ・保管し、出荷をまちます。

当日出荷されるチルド商品も徹底した衛生管理の元、製造されています。

食品加工の流れ（生加工）

お客さまに原魚（本マグロ・インドマグロ）をお持込み頂き、量販店向けブロック加工、柵取り加工を行ないます。加工前原魚は生保管庫（+5℃）にて保管します。

加工直前に流水にて、原魚表面の汚れや雑菌を洗い流します。

熟練の職人が、一本一本丁寧に加工します。生マグロの加工は、①尾・頭を落とす ②背→腹の順で4丁のロインに切り分ける ③お客さまのご要望に応じたカットをします。

出荷用の氷は、日産2tの製氷機により自社供給しています。

衛生管理への取組み

工場入場時は、ローラー掛け、エアウォッシュ、手洗い、足洗いなど汚染源の持込みがないよう徹底した管理をしています。

アルコールスプレーを各自携帯し、500mlを毎日使い切ります。

ネギトロ原料は、次亜塩素溶液による2槽の殺菌シンクで各20回ずつ振り洗いします。

流水で魚表面の次亜塩素を洗い流し、においい、風味をそこなわないようにします。

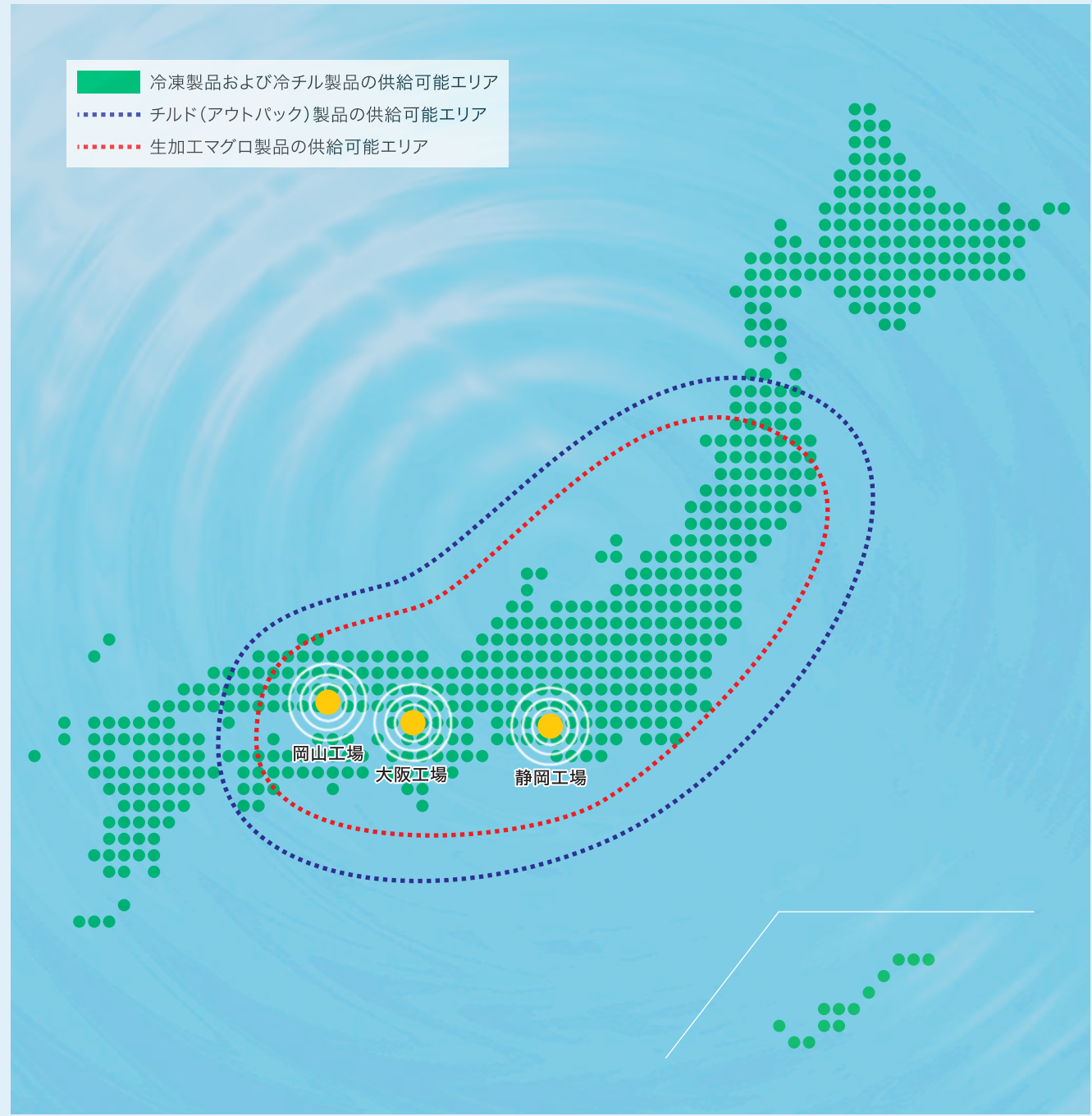
殺菌前後の原料は、それぞれ色の違うカゴにて相互混入を防いでいます。

その日使用されたカゴや機械は、人の手によって徹底洗浄・消毒されます。

機能の違う3工場により、多様な地域に多様な製品を供給。新たなマーケット発掘のパートナーにシンガタ食材を。

株式会社シンガタ食材

各工場のスペック・能力

岡山工場	大阪工場	静岡工場	
マグロ生加工	チルド(アウトパック)加工	冷凍品加工	生産数量:4,000kg/日(冷凍)
生産数量:200本/日	生産数量:8,000パック/日	チルド(アウトパック)加工	10,000パック/日(チルド)
		マグロ生加工	200本/日(生加工)

多彩で高品質なマグロ加工で消費者からも高い評価を得ています。

OKAYAMA・OSAKA・SHIZUOKA

SINGATA SYOKUZAI PROFILE

冷凍製品

◆業務用ネギトロパックは50g～500gまで、多種多様なスペックでの生産が可能です。
◆ネギトロ巻き芯は、細巻・中巻・太巻、あらゆるサイズの成形に対応します。
◆魚種・原料グレードのご指定はもちろんのこと、添加油脂による食味や加水等、ご要望に応じてオーダーメイドで商品開発いたします。

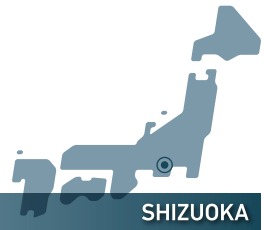
チルド製品

◆アウトパックのネギトロ、切り落としについては、発泡スチロールへの氷打ちによる納品、サンテナ積みによる冷蔵保管いずれの形態でも納品いたします。
◆MDシールや各種表示も徹底したチェック体制により、より確実な表示をいたします。
◆業務用バルクパックによる納品や、遠隔消費地への冷チル対応についてもご相談ください。

生加工製品

◆生原魚の解体から、ロイン、コロ・ブロック、柵の各形態で納品いたします。
◆特売、催事等のスポット対応についてもご相談ください。

歩留率の向上・高度品質管理・コストパフォーマンスで、クライアントメリットを実現。

有限会社アルテックフーズ

マグロを中心とした食材の一次加工を業務とするアルテックフーズ。食品の削除加工における、高効率かつ歩留率の高い作業が弊社のモットーです。業界では50%が一般的といわれる歩留率ですが、弊社の熟練スタッフによる作業は52～53%の歩留率を目指しています。また、シンガタグループの企業姿勢として、食材の一次加工会社でありながら㈱シンガタの品質管理部門が衛生面を一元管理。加工前後の徹底した手洗いや消毒処理はもちろん、保管冷蔵車(シンガタ冷蔵)との工場隣接による運搬時の菌繁殖リスクの低減など、衛生環境作りの徹底化を図っています。食材加工という事業領域で最大限可能な効率化・コストパフォーマンス・安全性を追求し、クライアントメリットを生み出しています。

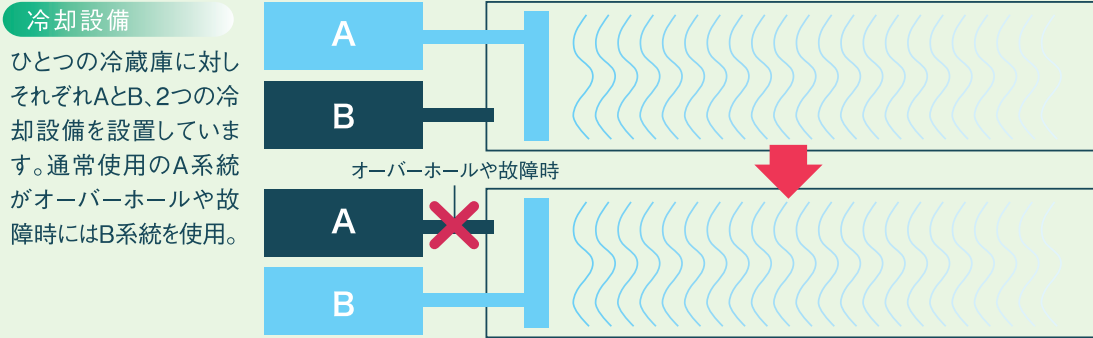
先進・大容量の冷蔵設備と万全のバックアップ体制で、超低温冷蔵ニーズに対応。

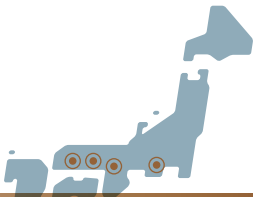
株式会社 シンガタ冷蔵

超低温冷蔵庫による冷蔵保管を業務とするシンガタ冷蔵。第一工場、第三工場共にそれぞれ4つの冷蔵室を保有、第一工場はマイナス55℃、第三工場はマイナス60℃の冷蔵機能を有しています。そして、第一工場は16,710㎥、第三工場は21,002㎥もの冷蔵容積を誇り、その規模により時間経過による品質低下防止という冷蔵庫の機能を最大限に発揮しています。
第一工場は二段圧縮一段膨張方式、第三工場は二元冷凍方式を採用、それぞれの特徴を生かした冷蔵管理で対応。また電力会社とは、季節別時間帯別、深夜電力利用の産業用蓄熱契約を結び省エネ、CO_2削減に貢献、電力コスト圧縮による価格低減でクライアントやエンドユーザーへの還元に努めています。さらに第三工場は4つの冷蔵室それぞれに2セットの冷却設備を設け、オーバーホール時あるいは万が一の故障時にもう一方の設備がバックアップするなど、室温維持には万全の管理体制で臨んでおります。また温度センサーを各冷蔵室に3カ所設置し、庫内に温度ムラがないよう常時チェックし、クライアントに安心してご利用いただけるよう管理を徹底しております。
第一工場、第三工場共に余裕のある荷捌場、そして広い敷地面積の環境の中で、迅速、丁寧、安全な荷役作業を心がけております。

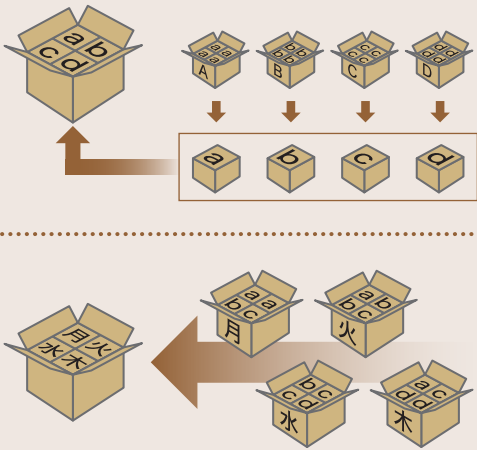
■バックアップ体制の概念図

冷却設備

ひとつの冷蔵庫に対しそれぞれAとB、2つの冷却設備を設置しています。通常使用のA系統がオーバーホールや故障時にはB系統を使用。

全国4カ所のピッキング拠点と拠点間幹線。
システムと機動力で物流業務をサポートします。

株式会社 シンガタ物流

シンガタグループの各拠点でピッキングを行ない、日配対応をしているシンガタ物流は、それぞれの拠点を結ぶ幹線ルートを持ち、遠隔マーケットの開拓を目指す荷主さまに低コストで利便性の高い物流スキームを提案します。自社にシステム開発機能を持ち、受注から仕分、個別配送便の手配まで、荷主さまの商品販売以降のすべての物流業務をお手伝いいたします。在庫管理の一歩先を行き、荷主さまの生産、調達セクションへ情報をお返しすることにより、合理化へのサポートを実現しました。ピッキングは、ケース単位にとどまらず、パック単位等の細かなアソートに機動的にお応えします。
自社拠点内を結ぶ幹線ルートは、広島–岡山–大阪–静岡を結び、各地協力会社との連携で、九州–北海道までの配送が可能です。

アソートピッキングとは

abcd　a　b　c　d
月　火　水　木

保 管

システム利用時にはお客さまによるWeb上での在庫情報の確認、日計・月計データの抽出が可能。

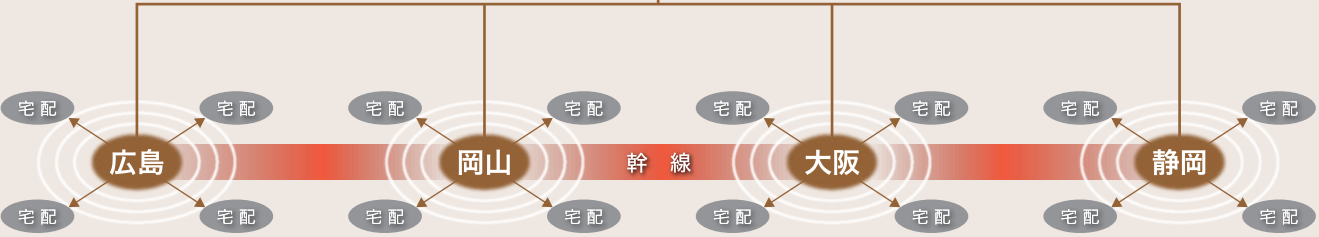
- 温度帯別保管（–55℃、–25℃チルド）
- 適性在庫による発注機能
- 出庫時、関連資材のご提案
- 外国貨物取扱い（シンガタ、シンガタ冷蔵）

ピッキング（24h対応）

- 温度別ピース＆ケースピッキング
- 使用曜日別アソートピッキング
- 各ケース毎の明細印字シール別貼り

配送（24h対応）

- グループ内拠点間での幹線輸送と拠点起点からの配送網
- 宅配便活用による配送

広島　岡山　幹線　大阪　静岡
宅配

全国どこからのオーダーにも
グループの強みを最大限に発揮し、お応えします。

株式会社シンガタ

所在地	本社：〒540-0034 大阪市中央区島町2丁目4番9号 TEL／06-4790-7080 業務管理部：〒421-0302 静岡県榛原郡吉田町川尻3444番地6 TEL／0548-34-1620 西日本支社広島センター：〒733-0832 広島市西区草津港1丁目7番地1号 TEL／082-277-9581
創業	2010年3月9日
代表者	杉山憲司
従業員	28名
業務内容	グループ会社財務･会計･管理･営業(本社) 冷蔵倉庫業(西日本支社)
取引銀行	滋賀銀行 大阪支店 紀陽銀行 大阪北支店
主要取引先	(株)マリンアクセス、(株)極洋、マルハニチロ(株)、広島水産(株)
主要仕入先	(株)マリンアクセス

株式会社シンガタ食材

所在地	本社：〒540-0034 大阪市中央区島町2丁目4番9号 TEL／06-4790-7088 静岡工場：〒421-0302 静岡県榛原郡吉田町川尻3444番地6 TEL／0548-34-1020 大阪工場：〒559-0025 大阪市住之江区平林南2丁目4番14号 TEL／06-6682-7880 岡山工場：〒710-0803 岡山県倉敷市中島1259番地1
創業	2010年3月12日
代表者	杉山憲司
従業員	120名
業務内容	マグロ加工
取引銀行	滋賀銀行 大阪支店 日本政策金融公庫 大阪支店
主要取引先	マルハニチロ(株)、(株)マリンアクセス、(株)マルイチ産商、(株)東京キョクイチ
主要仕入先	(株)マリンアクセス、ほそかわ水産(株)、マルハニチロ(株)、大栄通商(株)

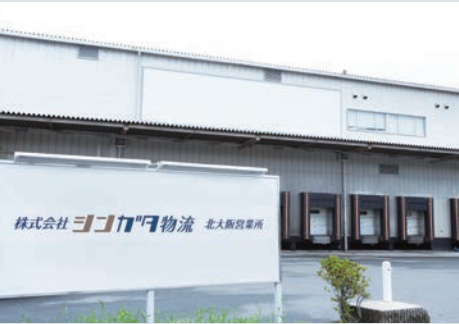
株式会社シンガタ冷蔵

所在地	本社第一工場：〒421-0302 静岡県榛原郡吉田町川尻3444番地6 TEL／0548-34-2888 第三工場：〒421-0302 静岡県榛原郡吉田町川尻1118番地1 TEL／0548-34-1180 大阪支店：〒540-0034 大阪市中央区島町2丁目4番9号 TEL／06-4790-7101
創業	2005年4月5日
代表者	杉山憲司
従業員	26名
業務内容	冷蔵倉庫業 不動産賃貸および管理
取引銀行	滋賀銀行 大阪支店 静岡銀行 吉田支店
主要取引先	(株)マリンアクセス、大栄通商(株)、(株)大熊、(株)ヤマシタ

第一工場

第三工場

株式会社シンガタ物流

所在地	本社：〒540-0034 大阪市中央区島町2丁目4番9号 TEL／06-4790-7260 静岡営業所：〒421-0302 静岡県榛原郡吉田町川尻3444番地6 TEL／0548-88-3147 北大阪営業所：〒567-0042 大阪府茨木市宇野辺2丁目11番28号 岡山低温センター：〒710-0803 岡山県倉敷市中島1259番地1 TEL／086-465-1825 広島センター：〒733-0832 広島市西区草津港1丁目7番地1号
創業	2013年1月15日
代表者	杉山憲司
従業員	19名
業務内容	貨物利用運送業 物流コンサルタント業
取引銀行	北おおさか信用金庫 野田支店
主要取引先	(株)マルハニチロ物流、(株)マリンアクセス、(株)誠和、(株)ウェクフーズ
主要仕入先	(株)ライストランスポート、(株)北部市場運送、(有)愬運

有限会社アルテックフーズ

所在地	本社：〒421-0302 静岡県榛原郡吉田町川尻1118番地1 TEL／0548-34-1770
創業	2005年7月1日
代表者	鈴木昭宏
従業員	23名
業務内容	冷凍マグロ･鰹の一次加工
取引銀行	島田信用金庫 吉田支店
主要取引先	トライ産業(株)、(株)マリンアクセス、(株)マリブ、(株)マルイチ産商、(株)中央魚類
主要仕入先	中央魚類(株)、(株)マリブ